Signifiant Signifié

志賀 勝栄シェフ監修　パン用小麦粉
「Flourish（フローリッシュ）」

Feature…

・パン用に適したカナダ産の最高級の小麦と、北海道産強力小麦を贅沢にブレンドしたパン用小麦粉です。
・作業性、ボリュームに優れ、もっちりとした食感が特長です。
・小麦本来の芳醇な香りで、味わい深く、風味豊かなパンが焼けます。

Recipe…

【材料（1斤分）】
フローリッシュ　250g
バター　10g
砂糖　17g
食塩　5g
脱脂粉乳　6g
水　180ml
ドライイースト　2.8g

【作り方】
お手持ちのホームベーカリーの「食パンコース」で焼いてください。
・機種により設定や手順が異なりますので、ご使用前に必ずお手持ちのホームベーカリーの取扱説明書をお読みください。
・室温が25℃以上の場合は、冷水（約5℃）を使用してください。
・ドライイースト容器が付いていない機種の場合は、ドライイーストと水が直接触れないように気を付けてください。